

Brett_IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **49**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (73.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.3%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.35 kg (5.7%)	72 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	40 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Whirlpool	Citra	25 g	30 min	12 %
Whirlpool	Chinook	25 g	30 min	13 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	30 min	11 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	25 g	30 min	4 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %

podczas aktywnej fermentacji

Na zimno	Citra	25 g	5 dni	12 %
kilka dni przed rozlewem				
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
the yeast bay amalgamation	Ale	Płynne	200 ml	---

Notatki

- Starter 1l z blendu amalgamation TYB.
25.02-2019r.- finalnie wyszło 15blg, 21l (razem z całym starterem)
4 sty 2019, 23:26